

Granbazán

ALBARIÑO



Bodegas Granbazán está ubicada en pleno corazón del Valle del Salnés. Una constante en el proyecto ha sido poner el máximo empeño en la plantación y el cuidado del viñedo, seleccionando la mejor uva.

Fair'n Green

La única certificación internacional integral para viticultura de origen alemán.

ETIQUETA ÁMBAR 2023

Cómo nace...

Etiqueta Ámbar nace tras más de 40 años de trabajo y perseverancia en nuestra Finca Tremoedo y de la mejor selección de uva de nuestros viticultores.

D.O. Rías Baixas

Variedad Albariño

Producción 165.000 botellas de 0,75 L
2.000 botellas de 1,5 L

Vinificación

Despalillado y maceración en frío de 8-10 horas. Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable (15-17° C). Trabajo de lías finas con bâtonnage y embotellado 8 meses después de finalizada la fermentación.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 12,8% (Desviación > 0,2)

Acidez total 7,10 g/l ATH (Desviación > 0,5)

Acidez volátil 0,31 g/l

pH 3,38 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 0,79

Nota de cata

Color amarillo intenso, brillante, limpio y translúcido.

En nariz es de una alta intensidad aromática que recuerda a la papaya, naranja de sangre y mandarina.

También notas a bollería, masa madre y florales como el jazmín.

En boca es pura viveza, su entrada es potente y a su vez de acidez marcada.

El final de boca es prolongado y salino.

Alérgenos



www.bodegasgranbazan.com

Granbazán

ALBARIÑO



ETIQUETA ÁMBAR 2023

History

Etiqueta Ambar originates after more than 40 years of work and perseverance in our Finca Tremoedo and the best selection of grapes from our vine growers.

Designation of Origin Rías Baixas

Variety Albariño

Production 165.000 bottles of 0.75 L
2.000 bottles of 1.5 L

Vinification

Destemming and cold maceration of 8 - 10 hours. Controlled fermentation in stainless steel tank (15-17° C). Work on fine lees with *bâtonnage* and bottled 8 months after fermentation.

Service temperature 10-12° C

Alcohol content 12.8% (Deviation > 0.2)

Total acidity (T.A.) 7.10 g/l ITHA (Deviation > 0.5)

Volatile acidity 0.31 g/l

pH 3.38 (Deviation 0.12)

Residual sugars 0.79

Tasting Notes

Intense yellow color. Bright, clean and translucent.

On the nose it has a high aromatic intensity reminiscent of papaya, blood orange and tangerine. It also brings notes of pastries, mother dough and slightly floral like jasmine.

On the palate it's vibrant. Front palate is powerful with a crisp acidity, followed by a long and saline finish.

Allergens



www.bodegasgranbazan.com